

T S3/7

3/7/1

DIALOG(R) File 351 Patent WPI

(c) 2005 Thomson Derwent. All rts. reserv.

013992555 **Image available**

WPI Acc No: 2001-476770/200152

Complete meal, suitable for eating with fork, based on meat, sausage or vegetable salad in sauce or mayonnaise, contains small dried crumbs of bread or rolls

Patent Assignee: GREISINGER N (GREI-I)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 001

Patent Family:

| Patent No | Kind | Date | Applicat No | Kind | Date | Week |
|-------------|------|----------|-----------------|------|----------|----------|
| DE 20104287 | U1 | 20010802 | DE 2001U2004287 | U | 20010313 | 200152 B |

Priority Applications (No Type Date): DE 2001U2004287 U 20010313

Patent Details:

| Patent No | Kind | Lan | Pg | Main IPC | Filing Notes |
|-------------|------|-----|----|-------------|--------------|
| DE 20104287 | U1 | | 8 | A23L-001/48 | |

Abstract (Basic): DE 20104287 U1

NOVELTY - In a complete meal, in the form of a meat, sausage or vegetable salad with a solid fraction distributed in a soft sauce or mayonnaise, the salad also contains small dried crumbs of bread or rolls, uniformly distributed throughout the salad.

DETAILED DESCRIPTION - In a complete meal, suitable for eating with a fork, in the form of a meat, sausage or vegetable salad with a solid fraction distributed in a soft sauce or mayonnaise in a suitable mixing ratio for the recipe concerned, the salad also contains small dried crumbs of bread or rolls, uniformly distributed throughout the salad.

USE - The product is a complete meal of meat, sausage or vegetable salad and dried bread crumbs in a soft sauce or mayonnaise (all claimed).

ADVANTAGE - Meat salad is usually eaten with rolls or bread but this is impractical and even unhygienic if the salad is eaten from a container outdoors, e.g. on a picnic, as 2 hands are not enough for holding the bread and container and using the fork. If the salad is placed in a roll or made into a sandwich, the mayonnaise softens the bread and, in time, the crust. The present meal avoids this drawback. The crumbs become slightly soft and juicy on the outside and remain crisp inside.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The drawing shows a section through a meat salad with small crumbs of rolls.

Meat salad (1)

Small crumbs of dried roll or bread, uniformly distributed (2)

pp; 8 DwgNo 1/3

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-001/48

International Patent Class (Additional): A23L-001/314

?



①9 BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 201 04 287 U 1**

⑤① Int. Cl. 7:
A 23 L 1/48
A 23 L 1/314

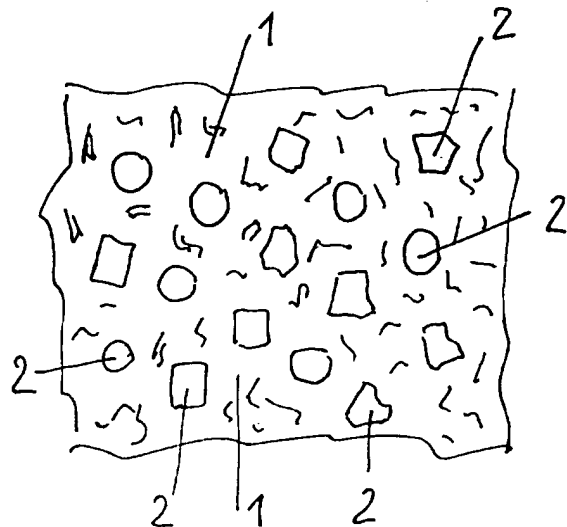
⑳ Aktenzeichen: 201 04 287.8
㉔ Anmeldetag: 13. 3. 2001
㉕ Eintragungstag: 2. 8. 2001
㉖ Bekanntmachung
im Patentblatt: 6. 9. 2001

DE 201 04 287 U 1

㉗ Inhaber:
Greisinger, Norbert, 93479 Grafenwiesen, DE
㉘ Vertreter:
Patentanwälte Wasmeier, Graf, 93055 Regensburg

⑤④ Gabelfertiges Komplettgericht in Form von Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat

⑤⑦ Gabelfertiges Komplettgericht in Form von Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat mit einem Feststoffanteil verteilt in einem die Festpartikel umgebenden weichen Sossen- bzw. Mayonnaiseanteil mit in der jeweiligen Rezeptur des fertigen Produktes vorgesehenem Mischungsverhältnis, dadurch gekennzeichnet, dass der Salat zusätzlich zu dem Feststoffanteil und dem Sossenanteil als weiteren Bestandteil kleine, trockene Brot- oder Semmelbröckchen gleichförmig über die gesamte Salatmasse verteilt aufweist.



DE 201 04 287 U 1

13.03.01

Gabelfertiges Komplettgericht in Form von Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat

Die Neuerung betrifft ein neuartiges gabelfertiges Komplettgericht on Form von Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat nach dem Oberbegriff des Anspruches 1 sowie ein ein derartiges Gericht aufnehmendes Behältnis.

Fleischsalat wird in der Regel als Brotzeit zusammen mit Semmel oder Brot gegessen, wobei für eine Brotzeit zwei Hände meist nicht ausreichend sind, wenn der Fleischsalat aus einem Behälter, z.B. einem tiefgezogenen Kunststoffbehälter, gegessen wird, der mit einer Hand gehalten wird, während die zweite Hand eine Gabel zum Verzehr des Fleischsalats hält. Die Semmel oder die Scheibe Brot, die dazu verzehrt wird, muss somit ständig im Wechselspiel mit der Gabel abgelegt werden, damit eine Portion Fleischsalat mit einem Bissen Brot verzehrt werden kann. Dies ist, wenn der Verzehr im Freien, z.B. bei einem Picknick, während der Arbeitspause auf einer Baustelle, oder auf einer Parkbank stattfindet, unbequem und mühsam, teilweise auch unhygienisch und in jedem Fall unpraktisch.

Wird eine Semmel aufgeschnitten und Fleischsalat zwischen beide Hälften oder auch zwischen zwei Scheiben Brot gelegt, und wird ein solcher Fleischsalatburger nicht umgehend verzehrt, wird die Semmel bzw. das Brot weich oder matschig, da der feuchte Bestandteil, z.B. die Mayonnaise des Fleischsalats, in das weiche Innere der Semmel (oder auch der Brotscheibe) eindringt und nach einiger Zeit auch die krustige Außenseite aufweicht.

Gemäss der Neuerung wird dieses Problem dadurch gelöst, dass dem Fleisch- oder sonstigen Salat kleine Brot- oder Semmelbrocken in etwa gleichförmiger Verteilung beigegeben sind, die durch Trocknungs- und/oder Wärmebehandlung krustig gemacht sind. Die kleinen Brot- oder Semmelbrocken sind wahlweise getoastet, gebacken, frittiert oder mit einer verzehrbaren dünnen Umhüllung versehen, so dass die feuchte Masse des Fleischsalats nicht oder nur sehr langsam durch die krustige Außenwand der

DE 201 04 287 U1

13.03.01

vorbehandelten Brot- bzw. Semmelbrocken eindringen oder die durchgehend krustigen Brocken durchsetzen kann. Wie die Praxis in Form von Versuchen zeigt, ist das Ergebnis vom Standpunkt des Verzehrs optimal, wenn die kleinen Brot- oder Semmelbrocken auf der Oberfläche bzw. im Außenbereich leicht angeweicht und saftig, im Inneren aber kross und knusprig sind.

Die kleinen Brot- oder Semmelbrocken, die beispielsweise im Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat mit der Sosse bzw. Mayonnaise und den Fleisch- oder Gemüse- Bestandteilen vermischt sind, werden so vorbehandelt, dass sie dem Eindringen der Sosse bzw. Mayonnaise in gemischtem Zustand entgegenwirken und ein Aufweichen möglichst weitgehend verhindern. Als hierfür geeignet hat sich herausgestellt, kleine Brot- oder Semmelbrocken vorzutrocknen, d.h. ihnen weitestgehend die Feuchtigkeit zu entziehen, sie jedoch gleichzeitig knusprig und knackig zu halten, oder aber diese Brot- oder Semmelbrocken zu rösten, zu backen oder zu frittieren. Beispielsweise sind in der Praxis als Suppeneinlage frittierte „Backerbsen“ bekannt, die auch in Größe und Form für die Zwecke vorliegender Neuerung geeignet sind. Wahlweise können jedoch die kleinen Brot- oder Semmelbrocken auch nach dem Vorbehandeln, z.B. Trocknen und/oder Rösten, mit einem Überzug versehen werden, der aus verzehrbarem Material bestehen kann und der die knusprigen Teilchen aus Teig gegen Aufweichen schützt.

In weiterer Ausgestaltung der Neuerung wird vorgeschlagen, den Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat herkömmlicher Art in ein und derselben Verpackung, jedoch durch eine Zwischenwand getrennt, mit den kleinen Brot- oder Semmelbrocken anzuordnen, so dass beide erst beim Verzehr miteinander in Kontakt kommen und gemischt werden, und die Gefahr eines Aufweichens der kleinen Semmelbrocken vollständig ausgeschaltet wird. Wenn eine derartige Variante der Neuerung gewählt wird, ist ausreichend, die kleinen Semmelbrocken lediglich vor dem Abfüllen durch Trocknen haltbar zu machen, während die Beimischung bereits in der Fabrik eine Vorbehandlung und Vorbereitung der kleinen Semmelbrocken erforderlich macht. Dabei kommt es im wesentlichen auf den Geschmack des Verbrauchers an, so dass eine intensivere oder

DE 201 04 287 U1

13.03.01

weniger intensive Vorbehandlung durch Trocknen, Rösten, Backen oder Frittieren vorgenommen wird.

Um den Verzehr eines derartigen Salates mit eingelegten Brot- oder Semmelbrocken noch weiter zu vereinfachen, wird vorgeschlagen, auf der Oberseite des Deckels der Verpackung oder an einer der Seitenwände der Verpackungsschale eine Gabel aus Kunststoff anzuordnen, z.B. einzuschweißen oder in einer Folienhülle eingeschlossen an dem Behälter zu befestigen.

Nachstehend wird die Neuerung in Verbindung mit der Zeichnung anhand eines Ausführungsbeispiels dargestellt. Es zeigt:

- Fig. 1 in schematischer Darstellung einen Ausschnitt aus einer Fleischsalatmasse mit darin enthaltenen kleinen Semmelbrocken,
- Fig. 2 eine Seitenschnittansicht durch einen Behälter mit Fleischsalat und beigemischten kleinen Semmelbrocken, und
- Fig. 3 eine Aufsicht auf einen geöffneten Behälter, der Fleischsalat und Semmelbrocken getrennt aufnimmt.

In der schematischen Darstellung nach Fig. 1 ist mit 1 eine Fleisch- oder Gemüsesalatmasse angedeutet, in der kleine Brocken 2 aus getrockneter Semmel bzw. Brot etwa gleichförmig verteilt angeordnet sind. Das Verhältnis von Fleisch bzw. Gemüse, Sose bzw. Mayonnaise und Semmelbrocken wird dabei entsprechend den gängigen Geschmacksrichtungen für die jeweiligen Produktmischungen gewählt, so dass die Brotbeigabe der Menge nach z.B. für einen Gemüsesalat verschieden von der Menge für Fleischsalat gewählt werden kann. Der Behälter 3 zur Aufnahme des Salats ist durch einen Deckel 4 verschlossen, auf dessen Außenseite in einer Folie 6 verpackt eine Gabel 5 angeordnet ist, die für den Verzehr des Salates beigegeben wird.

Die Ausführungsform nach Fig. 3 zeigt eine Variante eines Behälters, bei der eine Trennwand 7 den Behälter in zwei Abschnitte teilt, deren einer Abschnitt 8 den Salat

DE 201 04 287 U1

13.03.01

in herkömmlicher Ausführung und deren anderer Abschnitt 9 kleine Semmelbrocken zur Beimischung in den Salat aufweist.

Die Größe der kleinen Semmel- oder Brotbrocken kann variieren zwischen Erbsen- und Maiskorngröße und der Größe kleiner Kirschen, und wird zweckmäßigerweise den Abmessungen der festen Beilagen des Fleisch- oder Gemüsesalates angepasst.

13.03.01

Schutzansprüche

1. Gabelfertiges Komplettgericht in Form von Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat mit einem Feststoffanteil verteilt in einem die Festpartikel umgebenden weichen Sossen- bzw. Mayonnaiseanteil mit in der jeweiligen Rezeptur des fertigen Produktes vorgesehenem Mischungsverhältnis, **dadurch gekennzeichnet**, dass der Salat zusätzlich zu dem Feststoffanteil und dem Sossenanteil als weiteren Bestandteil kleine, trockene Brot- oder Semmelbrocken gleichförmig über die gesamte Salatmasse verteilt aufweist.
2. Gericht nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Brot- oder Semmelbrocken vorgetrocknet sind.
3. Gericht nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Brot- oder Semmelbrocken geröstet sind.
4. Gericht nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Brot- oder Semmelbrocken gebacken sind.
5. Gericht nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Brot- oder Semmelbrocken frittiert sind.
6. Gericht nach Anspruch 1, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Brot- oder Semmelbrocken mit einem verzehrbaren Überzug versehen sind, der keine oder wenig Feuchtigkeit aufnimmt.
7. Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat, nach einem der vorausgehenden Ansprüche, in einem Kleinbehälter abgepackt, **dadurch gekennzeichnet**, dass die Packung in einen größeren, den Salatanteil aufnehmen-den Abschnitt und einen kleineren, Brot- oder Semmelbrocken enthaltenden Abschnitt aufweist.

DE 201 04 287 U1

13.03.01

8. In einem Kleinbehälter abgepackter Fleisch-, Wurst- oder Gemüsesalat nach Anspruch 7, dadurch gekennzeichnet, dass auf der Oberseite des Deckels oder auf einer der langen Seitenflächen eine Essgabel für den Verzehr des Behälterinhalts luftdicht verpackt oder am Behälter luftdicht verschlossen angeordnet ist.

13.03.01

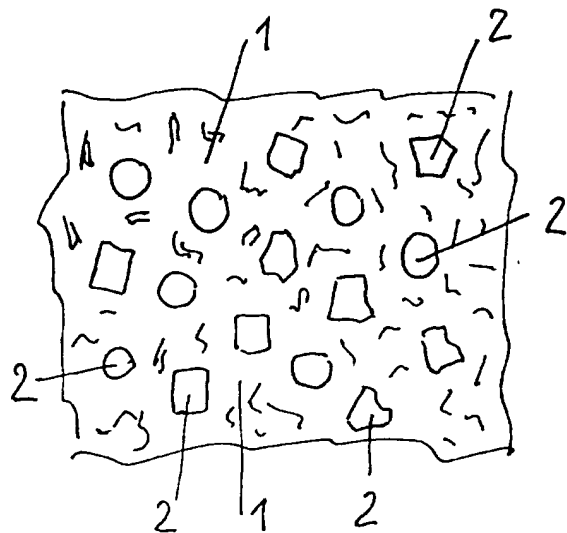


Fig. 1

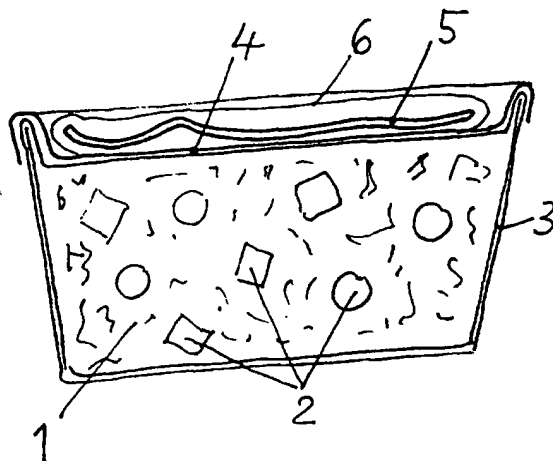


Fig. 2

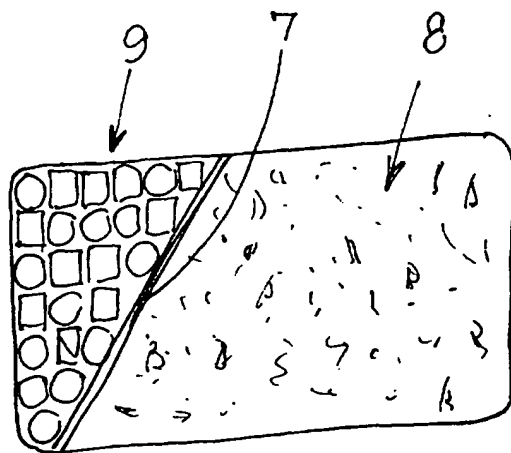


Fig. 3

BEST AVAILABLE COPY

DE 20104287 U1